

# Lack-Torte (Mirror Glaze-Torte)

von Katharina Wichmann aus Burgsteinfurt

## Zutaten für den Biskuit:

6 Eier (getrennt)  
220 g Zucker  
1 Prise Salz  
5 EL heißes Wasser  
190 g Mehl  
100 g Speisestärke  
10 g Backpulver

## Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit 2/3 des Zuckers und Wasser cremig mixen. Eiklar mit dem Salz verrühren, den restlichen Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Die Mehlmischung durchsieben und löffelweise vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (24 cm Durchmesser) geben und bei 160 °C 35 bis 40 Minuten backen (Ober/Unterhitze). Auskühlen lassen.

## Zutaten für die Füllung:

500 g Quark  
120 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
200 ml Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
150 g TK Himbeeren  
70 g Zucker  
4 EL Wasser  
3 EL Speisestärke

## Zubereitung:

Den Quark mit 120 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Himbeeren zusammen mit Zucker und 4 EL Wasser aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Abkühlen lassen.

Jetzt die Torte zusammensetzen. Dafür den Biskuit umdrehen, so dass der Boden oben liegt. Dadurch ergibt sich eine gerade Oberfläche, das ist wichtig für eine möglichst glatte Spiegelglasur. Den Biskuit zwei Mal durchschneiden. Auf dem unteren Boden die Himbeeren mittig und kreisförmig verteilen, anschließend die Quark-Sahne-Masse darum herum verteilen. Bei dem zweiten Boden genauso verfahren. Mit dem dritten Biskuitboden abschließen und die gesamte Torte mit der übrigen Quark-Sahne-Masse einstreichen. Dabei darauf achten, dass die Masse glatt verstrichen wird. Auf einem glatten Untergrund kommt der Spiegeleffekt der Glasur hinterher besser zur Geltung.

Die Torte 1 bis 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Die Spiegelglasur haftet am besten auf einer angefrorenen Oberfläche.

## Zutaten für die Spiegelglasur (Mirror Glaze):

12 g gemahlene Gelatine  
80 g kaltes Wasser  
105 g Wasser  
180 g Glukosesirup

180 g Zucker  
120 g gesüßte Kondensmilch  
180 g weiße Schokolade (grob gehackt)

### **Zubereitung:**

Gelatine mit 80 g Wasser verrühren und etwa 5-10 Minuten quellen lassen. Die Glukose mit Wasser und Zucker aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Masse 105 °C erreicht. Den Topf von der Herdplatte ziehen und die Kondensmilch sowie die Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Die gequollene Gelatine dazu geben und vermengen. Die Masse auf etwa 35 °C abkühlen lassen und zum Schluss mit Lebensmittelfarbe einfärben.

### **Tipps:**

- Nicht zu stark rühren, damit keine Luftblasen entstehen.
- Die Spiegelglasur nur über angefrorene Torten gießen, damit die Glasur anziehen kann und schön glatt wird.
- Spiegelglasur erst dann über die Torte gießen, wenn sie auf etwa 35 °C abgekühlt ist. Dafür am besten ein Zuckerthermometer verwenden.
- Die fertig überzogene Torte 10 Minuten auf einem Gitter abtropfen lassen, dann auf eine Tortenplatte setzen.
- Die Torte bei Raumtemperatur etwa 1-2 Stunden antauen und dann servieren.

## **Chocolate Heaven Cupcakes (12 Stück)**

von Annemarie Frenke aus Münster

### **Zutaten für den Teig:**

180 g Mehl  
150 g Zucker  
35 g Backkakao  
½ TL Back Soda  
¼ TL Backpulver  
¼ TL Salz  
110 ml Buttermilch  
110 ml Öl  
120 ml kalter Espresso (oder Kaffee)  
1 Ei Gr. L  
Außerdem:  
Muffinblech und Muffinförmchen

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf ca. 160 Grad vorheizen. Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Kakao, Soda, Backpulver, Salz) durch ein Sieb geben und in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Die feuchten Zutaten (Buttermilch, Öl, Espresso, Ei) in einer kleineren Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Nun die trockenen Zutaten zu den feuchten Zutaten geben und gerade so lang mixen, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig (ohne Klümpchen) verbunden haben. Den Teig in ein Muffinblech geben und die Mulden bzw. Muffinförmchen etwa zu 2/3 befüllen. Das Blech auf mittlerer Höhe in den Backofen schieben und etwa 22 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen und ggf. 1-2 Minuten länger backen lassen. Je nach Ofen kann die Backzeit variieren. Cupcakes abkühlen lassen.

### **Zutaten für das Cupcake Topping:**

350 ml Milch  
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver  
1-2 EL Zucker  
250 g Butter (Zimmertemperatur)  
Nach Bedarf 1-2 EL Kakaopulver

### **Zubereitung:**

250 ml Milch aufkochen, die restliche Milch mit Zucker und Puddingpulver vermengen. Unter die aufgekochte Milch rühren und ca.1 Minute unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen, abkühlen lassen. Den fertigen Pudding kurz aufschlagen bis er eine geschmeidige Konsistenz bekommt. Die Butter cremig schlagen, bis zu 3 Minuten, dann erst den erkalteten Pudding esslöffelweise dazugeben. Sollte die Buttercreme noch nicht genug schokoladig sein, einfach etwas Kakao untermixen. Die fertige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Aufsatz oder Tülle geben und die abgekühlten Cupcakes damit dekorieren.

## **Dreh-dich-um-Kuchen**

von Hedda Menker aus Ahaus

### **Zutaten für den Boden:**

150 g Mehl  
150 g Zucker  
150 g Margarine oder Butter  
3 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver

### **Zutaten für die Quarkmasse:**

500 g Quark  
3 Eier  
150 g Zucker  
150 g Margarine oder Butter  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
etwas Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel zu einem glatten Teig mixen und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben. Dann die Zutaten für die Quarkmasse ebenfalls gut verrühren und auf den Teig geben. Den Kuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen. Dabei schiebt sich der Teig für den Boden nach und nach über die Seitenränder nach oben über die Quarkmasse. Nach der Hälfte der Backzeit die Form mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Wer möchte, kann den Dreh-dich-um-Kuchen ganz nach Geschmack dekorieren, z. B. mit Zuckerguss oder einer Sahnehaube.

# Obsttarte

von Elisabeth Focks, Vanessa Martin-Carreira und Thomas Ott aus Emsdetten

## Zutaten für den Boden:

150 g Margarine  
150 g Zucker  
3 Eier  
150 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

## Zutaten für die Creme:

250 g Naturjoghurt  
50 g Zucker  
2 Tütchen Agar-Agar (vegane Alternative zu Gelatine)  
50 ml Wasser  
200 g Sahne

## Zutaten für den Belag:

reichlich frisches Obst nach Saison und / oder Geschmack  
1 Tütchen Agar-Agar  
50 ml Wasser  
½ Glas Aprikosenmarmelade

## Zubereitung:

Margarine mit dem Zucker aufschlagen. Nach und nach die Eier dazu geben. Und schließlich die Masse mit Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben und etwa 25 Minuten bei 170 Grad Umluft backen.

Für die Creme den Joghurt mit Zucker vermengen. Auf dem Herd Agar-Agar mit Wasser verrühren und aufkochen lassen. Die Agar-Agar-Mischung mit der Joghurtmasse verrühren und erkalten lassen. Sahne schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring spannen. Die Creme auf den Boden geben und alles eine halbe Stunde kühl stellen.

Nun das Obst waschen, ggf. schälen und klein schneiden. Die Obststückchen kunterbunt auf dem Kuchen verteilen. Er darf ruhig üppig belegt werden. Auf dem Herd noch einmal Agar-Agar mit Wasser verrühren und aufkochen. Die Aprikosenmarmelade unterrühren. Das ist der vegane Tortenguss, der nun mit einem Pinsel auf die Obstschicht aufgetragen wird. Alles bis zum Servieren nochmal kühl stellen.

# Türkische Apfelplätzchen

von Sevtap Sezer aus Münster

## Zutaten:

250 g zerlassene Butter  
2 EL türkischer Joghurt  
2 EL Quark  
2 EL Öl  
4 EL Zucker  
1 Ei  
1 Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
500 g Mehl

700 g fein geschnittene Äpfel  
50 g Walnüsse, gehackt (in der Pfanne geröstet)  
etwas Zimt  
Mark von 1 Vanilleschote  
Zitronenabrieb 1 Zitrone  
Puderzucker

### **Zubereitung:**

Zuerst die Äpfel schälen und kleinschneiden und mit Zitronenabrieb, Vanille, Zimt, 2 EL Zucker und grob gehackten Walnüssen vermischen. Mit ein wenig Wasser kochen, bis die Mischung weich geworden ist. Abkühlen lassen.

Dann die zerlassene Butter, Ei, Joghurt, Öl, Quark, 2 EL Zucker und die zerlassene Butter verrühren, das Mehl mit Backpulver und Vanillezucker vermengen und alles zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kühl stellen. Teig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück rund, ungefähr 2 mm dick ausrollen und sternförmig mit einem Pizzaroller oder einem Messer in gleich große Teile zuschneiden, so dass kleine Dreiecke entstehen. Anschließend jeweils an den Anfang an der längeren Seite der Teigstücke einen Teelöffel der kalten Apfel-Nuss-Füllung verteilen, beide Teigseiten falten, wie Hörnchen einrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Circa 30 Minuten bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) backen, bis die Hörnchen goldbraun sind. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Plätzchen schmecken am besten, wenn sie nicht ganz frisch und knackig sind, sondern eher weich. Sie eignen sich auch gut zum Einfrieren.

## **Topfenkuchen**

Von Tanja und Leonhard Große Kintrup aus Münster

### **Für die Streusel:**

300 g Mehl  
120 g Zucker  
200 g Butter  
1 Päckchen Vanillinzucker

### **Für die Füllung:**

100 g Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
4 ganze Eier  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 kg Quark-Topfen (40%)  
300 g Pflaumenmus  
150 ml Schlagsahne

### **Zubereitung:**

Für den Streuselteig die Butter vorsichtig schmelzen, aber nicht kochen. Mehl, Zucker und Vanillinzucker mischen und die geschmolzene Butter langsam einfließen lassen. Unterdessen mit einem Knethaken- Aufsatz oder per Hand zu Streuseln kneten. Die Hälfte der Streusel in eine gefettete Springform (28 cm) drücken und für 30 Minuten kalt stellen. Die restlichen Streusel ebenfalls kalt stellen. Den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen.

Für die Füllung wiederum Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eiern verrühren mit dem Handmixer glatt rühren. Den Quark-Topfen vorsichtig per Hand mit einer Gabel unterrühren. Mit einem Mixer würde der Topfen zu dünnflüssig werden. Den gekühlten Boden aus

dem Kühlschrank nehmen und mit Pflaumenmus bestreichen. Dabei einen Rand von 1-2 cm frei lassen. Die Füllung draufgießen und glattstreichen.

Den Kuchen auf unterer Schiene 30 Minuten backen. Anschließend die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen und ihn 30 Minuten fertigbacken. Im ausgeschalteten Ofen bei offener Ofentür etwa 10 Minuten auskühlen lassen. Tipp: Der Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn erst am nächsten Tag serviert und so lange kaltstellt. Als Deko zum Beispiel Sahnetuffs mit Pflaumenmus auf dem Kuchen verteilen.

## Heidelwitzka Torte

von Regina Spalding-Fromm aus Ochtrup

### Zutaten für den Teig:

2 Eier  
100 g Zucker  
100 ml Eierlikör (20 % Vol.)  
100 ml Rapsöl  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver

### Zutaten Cremefüllung:

1 Pck. Vanillepuddingpulver  
300 ml Milch  
100 ml Eierlikör  
20 g Gelierzucker 2:1  
250 ml Sahneersatz-Produkt zum Schlagen (19 % Fettgehalt)  
50 g Gelierzucker 2:1  
100 g gehackte Zartbitterschokolade  
ca. 80 g Wildheidelbeeren (TK)

### Zutaten Deko:

80 ml Eierlikör  
8 g Gelatine-Fix  
Etwas Kakao (optional)

### Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig schlagen, dann Eierlikör und Öl hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Springform (20 cm Durchmesser) bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Die Heidelbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver, Milch, Eierlikör und 20 g Gelierzucker einen Pudding kochen. Mit Folie abdecken und gut abkühlen lassen.

Das Sahneersatz-Produkt steif schlagen. Den ausgekühlten Pudding noch einmal gut aufschlagen und 50 g Gelierzucker unterrühren. Etwas von dem Sahneersatz für die Deko beiseite stellen, den Rest unter den Pudding heben und zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren.

Den Tortenboden waagrecht durchschneiden. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. An den Rand etwa 2 cm breit etwas von der Creme geben und in die Mitte des Tortenbodens die Heidelbeeren verteilen. Obendrauf noch etwas Creme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme darauf verstreichen. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen. Das übrig gebliebene Sahneersatz-Produkt in eine Spritztülle füllen und die Torte mit Tupfen verzieren.

80 ml Eierlikör mit dem Gelatine-Fix verrühren und oben auf die Torte als „Spiegel“ gießen. Die Torte noch einmal für ca. 2 Stunden kaltstellen. Zum Schluss mit etwas Kakao verzieren.